



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

FISTIKLI CEVİZL HELVA



Yarım paket margarin
2 Su bardađı un
2 Su bardađı toz Őeker
1 Su bardađı süt
1 Su bardađı su
1 Kahve fincanı amfıstığı
2 Kahve fincanı ceviz
Tarçın

Margarin eritilir, üzerine amfıstığı konur ve orta ateŐli ocakta, fıstıklar pembeleŐene kadar kavrulur. Fıstıkların yağı süzülür, ayrı bir yere konur, tencerede kalan yağa elenerek un katılır, un da pembe renk alana kadar karıŐtırılarak kavrulur.

zerine kavru lan fıstık ve diŐe gelir Őekilde dövülmüŐ ceviz eklenir.

Ceviz rengini helvaya verene kadar, biraz kavrulur.

zerine baŐka bir kaptaki karıŐtırılmıŐ su, süt, Őeker karıŐımı yavaŐ yavaŐ karıŐtırarak eklenir.

Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak piŐirilir. Helva tencereye yađıŐmayacak hal aldığı zaman piŐmiŐ demektir.

Helva tenceresi ile kapağı arasına kağıt havlu konur ve dinlendirilir.

Servis tabağına alınır, üzerine tarçın serpilir.

Not: Ceviz helvanın rengini koyulaŐtırdıđı için bu helvaya "kara helva" da denir.